

QUICHE LORRAINE

Grant Perkins


VOCABULAIRE

- ▶ Croute
 - ▶ Le pain d'une tarte
- ▶ Mouillé
 - ▶ Adjectif pour l'eau, le lait
- ▶ Secs
 - ▶ L'oppose de mouillé, adjective pour le desert, un cactus
- ▶ Rafraîchir
 - ▶ Faire quelque chose froid.

QUICHE LORRAINE

- ▶ La pays d'origine était Allemagne. Les Français ont renommé la quiche après.

LES INGRÉDIENTS

- ▶ Une croute
 - ▶ Quatre oeufs
 - ▶ Une tasse des oignons
 - ▶ Six onces de bacon
 - ▶ Une demi-tasse du fromage
 - ▶ Une demi-tasse de la crème légère
 - ▶ Deux cuillères de table des farines
- 
- Several thin, white, parallel diagonal lines are positioned in the bottom right corner of the slide, extending from the middle of the right edge towards the bottom right corner.

PROCÈS



ACHÊTÉ LES INGREDIENTS

- ▶ Je suis allé à au supermarché
- ▶ J'ai acheté les ingredients



- ▶ J'ai cuisine et coupé le bacon
- ▶ J'ai râpé la fromage

PRÉPARÉ LES
INGREDIENTS



- J'ai cuit la croute dans le four à 400 °C, jusqu'a il y a été brun.

CUIRE LA CROUTE



J'ai mélangé toutes des ingrédients mouillés dans un bol.

MÉLANGER LES
INGRÉDIENTS
MOUILLÉS

FAIRE LA QUICHE

- ▶ J'ai versé les ingrédients mouillés dans la croute.
- ▶ J'ai mélangé les ingrédients mouillés, le bacon, la fromage, et les oignons, et les ingrédients secs.

CUISINER

- ▶ J'ai cuisiné la quiche dans le four à 325 °C pour une heure.

SORTIR DE LE FOUR

- ▶ J'ai sortie la quiche de le four, et j'ai rafraîchi pour quinze minutes. Voila!

